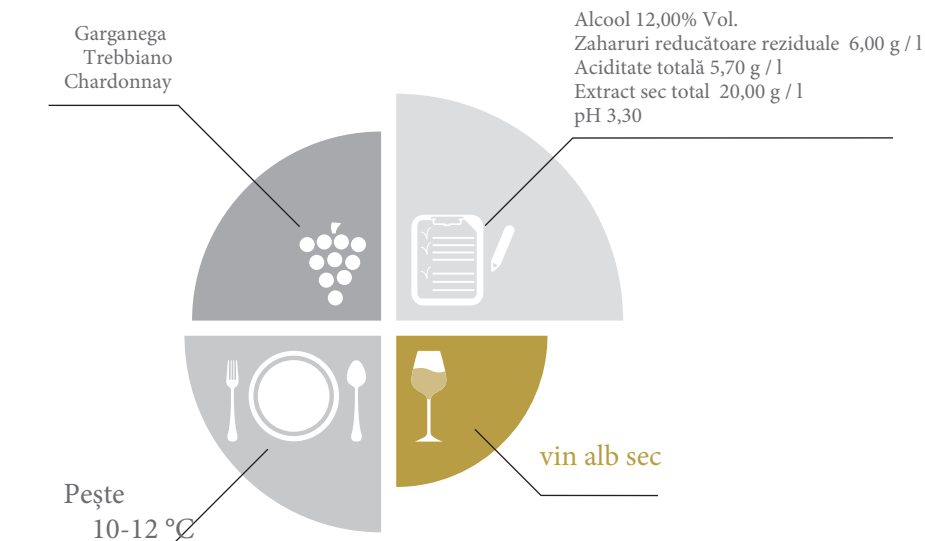


# SOAVE DOC



*Numele acestui faimos vin provine de la „Svevi” sau „Suavi”, unul dintre popoarele care au încercat să cucerească Italia în Evul Mediu. Unii susțin că Dante a dat acestui oraș de lângă Verona numele de Soave pentru excelența vinului său.*

## VIIILE

Locație: zona Soave DOC.

Altitudine: 100-250 metri deasupra nivelului mării.

Tipul solului: în principal calcaros, uneori argilos.

Vie înierbată.

Sistem de susținere: pergola veroneză.

Vârsta viței de vie : 15-20 de ani.

Muguri pe butașul de viță de vie: 22.

Densitate: 2.500-3.500 plante pe hectar.

Randament pe hectar: 100 hl

## PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: la sfârșitul lunii septembrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: zdrobire și dezciorchinare urmate de presare blândă în prese pneumatice cu membrană. Fermentare cu drojdii selecționate la o temperatură de 16 °C. Maturare în rezervoare de inox. Stabilizare: proteică și tartrică.

## NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: galben pai.

Buchet: floral, intens și delicat.

Gust: corp mediu, ușor amarui, cu note tipice de fructe uscate.



VIVALDI